



やなぎ
懐石
料理

やなぎ

令和2年6月29日(第5月曜日)

6回

寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

蛸と穴子の料理

①

先
付



空豆ペースト焼穴子入れ・人参ゼリー蛸入れ
(蛸・穴子・空豆・人参・コンソメスープ)

②

前
菜



蛸・蛸いか・豆腐の八丁味噌漬け
(蛸・蛸いか・豆腐・八丁味噌)

③

刺
身



大穴子炙り・真蛸湯引き(梅生クリーム添え)
(大穴子・真蛸・大根妻・海藻・山葵)

④

オ
ー
ブ
ン



穴子叩きと茄子叩き合せ焼き(チーズ掛け)
(穴子・茄子・プチトマト・水菜・パプリカ)

⑤

椀
物



真蛸と大根の柔らか煮
(真蛸・大根・酒・砂糖・醤油)

⑥

飯
物



穴子(煮・焼き)棒寿司
(穴子・米)

⑦

デ
ザ
ー



バナナクリームパイ

